

Barolo DOCG



Producent: **PIO CESARE, Alba, Piemonte**
Rocznik: **2016**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **375 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **200.81 zł**

Cena brutto: **247.00 zł**

Doskonałe wino wagi ciężkiej o niewiarygodnej jakości i najwyższym potencjale starzenia, powstające z właściwego doboru winogron Nebbiolo uprawianych w różnych winnicach regionu Piemonte. Barolo dojrzewa przez kilka lat w drewnianych beczkach o różnej pojemności. Dalsze doskonalenie wina następuje w butelkach i trwa przez co najmniej 12 miesięcy. W barwie bardzo szlachetne, głęboko rubinowe, wzbogacone pomarańczowymi refleksami. Delikatne i subtelne w bukcie przypominającym zapach suszonych fiołków, cynamonu, wanilii, morwy, lukrecji, geranium i goździków. Smak pełny, elegancki, pod koniec pozostawia w ustach delikatny posmak prażonych migdałów. Jest winem na szczególnie okazje, pokrzepiającym i wyrażającym całe bogactwo wzgórz Langhe. Niepowtarzalne i przyjemne od pierwszego spróbowania, a w miarę poznawania coraz bardziej zachwycające. Pija się do bogatych dań mięsnych i na zakończenie uczty. Radzi się otwierać na kilka godzin przed podaniem.

Grona: 100% Nebbiolo

Temp. serw. 18-20 stopni C.

Punktacja dla rocznika 2007:

Vinous Antonio Galloni 93/100 pkt

CellarTracker 92/100 pkt

Asian Palate Jeannie Cho Lee 91/100 pkt

Stephen Tanzer 91/100 pkt

Huon Hooke 85/100 pkt

Jancis Robinson 16.5/20 pkt

Nagrody i wyróżnienia:



WINE ADVOCATE 2008 - 93/100 pkt.

WINE SPECTATOR 2008 - 94 /100pkt. oraz 6 miejsce na liście Top Ten Wines 2008

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/barolo-24.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046